

Brandade de cabillaud à la patate douce, tomates cerises confites et chips d'oignon

Recette pour 4 personnes

Description

Un classique de la cuisine française avec une touche de modernité.

L'astuce du chef

Si vous utilisez de la morue salée pour réaliser la recette, il sera important de penser à la dessaler la veille.

Ingrédients

Brandade

- 400 Gr Patates douces
- 1 Branche(s) Romarin
- 400 Gr Filet de morue
- 1 Feuille(s) Laurier
- 1 Branche(s) Thym
- 1 Gousse(s) Ail écrasé
- 500 Ml Lait
- 75 Gr Beurre
- 1 Cuil. à thé Paprika
- 4 Cuil. à soupe Chapelure japonaise (panko)

Tomate

- 20 Unité(s) Tomates cerises
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Branche(s) Thym

Oignon

- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Cuil. à soupe Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 1 Tasse(s) Chapelure

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Taillez en 2 les tomates cerises.

Pelez et taillez en cubes les patates douces.

Mélangez la chapelure avec un filet d'huile d'olive, une pincée de sel et le paprika.

Taillez l'oignon en lanières.

Tomate

Placez les tomates cerises dans une sauteuse, arrosez d'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre.

Ajoutez l'ail en chemise écrasé, ainsi que les branches de thym.

Placez la sauteuse dans le four, laissez les tomates rôtir, surveillé de manière à ne pas réduire les tomates en purée.

Cuisson morue

Placez le lait à chauffer avec le thym, l'ail, la feuille de laurier et une pincée de sel. Ajoutez le poisson une fois que le lait à atteint l'ébullition.

Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes, puis égouttez et émiettez grossièrement la morue.

Purée de patate douce

Dans une grande casserole, mettez les patates douces, déposez la branche de romarin, couvrez d'eau froide et portez à ébullition. Laissez cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les patates soient tendres.

Égouttez les patates douces en prenant soin de conserver un peu de bouillon de cuisson.

Réduisez le tout en purée à l'aide d'une mixette ou d'un robot coupe. Ajustez la texture de votre purée avec un peu de bouillon de cuisson et une noix de beurre en prenant soin qu'elle reste assez ferme

Brandade

Mélangez la purée de patate douce avec le poisson émietter ainsi que le beurre et vérifiez l'assaisonnement, déposez dans vos ramequins et couvrez avec le mélange de chapelure et paprika.

Passez au four 20 minutes et terminez la cuisson en mode grill.

Oignon

Fouettez l'oeuf avec un pincée de sel dans un petit récipient.

Passez les lanières d'oignon dans la farine et enlevez l'excédent avant de les plonger dans l'oeuf battu.

Terminez l'enrobage de vos lanières d'oignon en les passant dans la chapelure. Au dernier moment, faites-les frire environ 2 minutes et épongez-les avant de servir.

Bon appétit!